

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 14:11:48
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddd3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.В.ДВ.06.01

Технология производства рыбных консервов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 153

часов на контроль 9

Виды контроля:

экзамен

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	153	153	153	153
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Терентьева Майя Генриховна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Технология производства рыбных консервов" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач рыбоперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству, пищевой ценности продукции, оптимизации технологического процесса на основе энерго- и ресурсосберегающих технологий
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:		Б1.В.ДВ.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Технология переработки молока	
2.1.2	Технология переработки мяса и мясопродуктов	
2.1.3	Технология переработки рыбы и рыбных продуктов	
2.1.4	Продукция плодоовощная и ягодная, соковая, консервной и овощесушильной промышленности	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-3.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПК-3.1	Реализует современные технологии переработки продукции животноводства
ПК-3.2	Реализует современные технологии хранения продукции животноводства
ПК-6.	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.1	Организует производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.2	Организует производство продукции животноводства
ПК-7.	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1	Организует хранение сельскохозяйственной продукции
ПК-7.2	Организует переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-8.	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.1	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.2	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
3.1.2	Способы переработки продукции животноводства
3.1.3	Современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
3.2	Уметь:
3.2.1	Обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
3.2.2	Реализовывать технологии переработки продукции животноводства
3.2.3	Организовывать производство сельскохозяйственной продукции
3.2.4	Организовывать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
3.2.5	Определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	производства сельскохозяйственной продукции
3.3.2	переработки продукции животноводства
3.3.3	организации производство сельскохозяйственной продукции
3.3.4	организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
3.3.5	определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Технология рыбных консервов							
Ассортимент консервов и их классификация. Принципы консервирования при производстве консервов /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Ассортимент консервов и их классификация. Принципы консервирования при производстве консервов /Ср/	5	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Способы стерилизации. Методы определения консервирующего эффекта /Пр/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	учебная дискуссия
Способы стерилизации. Методы определения консервирующего эффекта /Ср/	5	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Производство натуральных консервов /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	проблемная лекция
Производство натуральных консервов /Ср/	5	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Производство консервов из бланшированной рыбы, копченой и обжаренной рыбы /Лаб/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	доклад
Производство консервов из бланшированной рыбы, копченой и обжаренной рыбы /Ср/	5	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Производство рыборастворительных консервов /Пр/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Производство рыборастворительных консервов /Ср/	5	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос

Дефекты консервов /Ср/	5	15	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	доклад
Раздел 2. Технология рыбных пресервов							
Ассортимент пресервов и их классификация. Принципы консервирования при производстве пресервов /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Ассортимент пресервов и их классификация. Принципы консервирования при производстве пресервов /Ср/	5	14	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Производство пресервов специального и пряного посола /Ср/	5	14	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Производство пресервов в масле, маринаде соусах, заливках пастовых пресервов. Производство пресервов с термической обработкой /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Производство пресервов в масле, маринаде соусах, заливках пастовых пресервов. Производство пресервов с термической обработкой /Ср/	5	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Расчет расхода соли и других материалов при производстве пресервов. Расчет продолжительности созревания пресервов /Лаб/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Расчет расхода соли и других материалов при производстве пресервов /Ср/	5	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос
Дефекты пресервов /Пр/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Дефекты пресервов /Ср/	5	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	устный ответ на вопрос

/Экзамен/	5	9	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
-----------	---	---	---	------------------	---	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Не предусмотрено

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Ассортимент пресервов.
2. Требования к сырью и полуфабрикатам в производстве пресервов.
3. Вспомогательные материалы, соуса, заливки, гарниры, используемые в пресервном производстве.
4. Созревание пресервов. Режимы хранения.
5. Основные показатели качества пресервов и способы предупреждения их пороков.
6. Технологическое оборудование пресервного производства.
7. Предварительная тепловая обработка рыбного сырья.
8. Бланширование: назначение процесса, способы и режимы бланширования, технологические особенности различных способов.
9. Физико-химические, гистологические и органолептические изменения сырья и полуфабрикатов.
10. Технологические особенности процесса бланширования при использовании в качестве теплоносителя острого пара, воды, растворов поваренной соли, растительного масла. ИК и СВЧ - бланширование. Пропекание, режимы пропекания.
11. Обжаривание. Панирование полуфабриката. Способы осуществления и режимы процесса обжаривания.
12. Требования к качеству масла. Изменения растительного масла под воздействием высоких температур. Способы регенерации масла после обжаривания. Требования к качеству обжаренного полуфабриката.
13. Горячее копчение полуфабриката при производстве консервов. Стадии горячего копчения. Микробиологические, химические и органолептические изменения сырья и полуфабриката при горячем копчении.
14. Комбинированные способы предварительной тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.
15. Охлаждение полуфабриката после тепловой обработки, способы охлаждения. Фасование полуфабриката в консервные банки.
16. Специальные процессы производства консервов. Приготовление бульонов, соусов, заливок для приготовления консервов из рыбы и беспозвоночных. Способы осветления бульонов, ароматизация масел, стабилизация консистенции соусов. Холодные гомогенизированные заливки. Принципы составления рецептур. Способы внесения и дозировки соли, гарнира, масла, бульона, соуса.
17. Наполнение и герметическое укупоривание тары. Способы герметического укупоривания консервных банок с полуфабрикатом. Правила маркирования, контроль герметичности. Подготовка тары, контроль за ее качеством. Консервная тара. Жестяные, алюминиевые, стеклянные консервные банки. Форма, размеры, емкость. Банки из ламистера, стералкона.
18. Вакуумирование наполненных банок перед их герметизацией. Влияние остаточного воздуха на микробиологические процессы, коррозию тары, свойства содержимого банок и величину противодавления при стерилизации. Факторы, ограничивающие глубину вакуума в консервных банках.
19. Стерилизация консервов. Классификация методов стерилизации. Автоклавирование. Формула стерилизации. Контроль режима стерилизации. Влияние температуры процесса на микрофлору и ферментативные системы сырья и полуфабрикатов. Изменения продукта при стерилизации.
20. Охлаждение консервов после стерилизации. Операции по товарному оформлению консервов. Технологическое выдерживание консервов. Условия хранения и транспортирования. Созревание и старение консервов. Дефекты консервов. Основные показатели качества продукции. Технологическое оборудование, применяемое при производстве стерилизованных консервов.
21. Перспективы использования при производстве консервов из рыбы и нерыбных объектов промысла асептического консервирования, ионизирующих излучений, СВЧ, ИК, ультразвука.
22. Технологические особенности производства консервов из нерыбных объектов лова. Требования к качеству сырья. Технологические схемы производства консервов из ракообразных, моллюсков, иглокожих, водорослей, морских млекопитающих.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Факторы, определяющие термостойкость микрофлоры при стерилизации. Прогревание консервируемых продуктов.
2. Разработка режима стерилизации.
3. Давление, создаваемое в банке в процессе стерилизации. Совершенствование способов стерилизации.
4. Щадящие способы стерилизации.
5. Способы «холодной» стерилизации.
6. Методы определения консервирующего эффекта.

7.	Факторы, определяющие термостойкость микрофлоры при стерилизации. Прогревание консервируемых продуктов.
8.	Разработка режима стерилизации.
9.	Давление, создаваемое в банке в процессе стерилизации.
10.	Совершенствование способов стерилизации.
11.	Щадящие способы стерилизации.
12.	Способы «холодной» стерилизации.
13.	Производство консервов из нерыбных объектов промысла. Дефекты консервов.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Касьянов Г. И., Мишанин Ю. Ф., Касьянов Д. Г.	Биотехнология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электрон ный ресурс
Л1.2	Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Кочерга А. В.	Проектирование и технологическое обеспечение производства баночных консервов из агропищевого сырья: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2025	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Владимцева Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2017	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	7-Zip
6.3.1.3	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.4	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.5	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.6	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.7	MozillaFirefox
6.3.1.8	ОС Windows 10

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
308a	Лаб	Учебная аудитория	Доска классная (1 шт.), стол (9 шт.), стулья ученические (16 шт.), стенд (2 шт.)
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями, практическими и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного

форм контроля.

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.

Студенты, изучающие дисциплину «Технология производства рыбных консервов», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на практических и лабораторных занятиях.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

При изучении дисциплины «Технология производства рыбных консервов» следует усвоить:

- технологические свойства традиционных и новых объектов рыбной отрасли;
- способы транспортировки и хранения объектов рыбной промышленности;
- направления холодильной обработки объектов рыбной промышленности;
- технологии соленых продуктов и икры;
- технологии сушеной, вяленой и копченой продукции;
- технологии производства рыбных консервов.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____